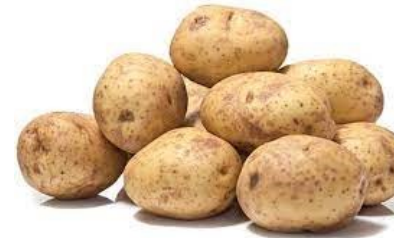


Mozzarella auf Antipasti-Gemüse

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Mozzarella (1 Kugel)
- 1 Zucchini
- 1 Zwiebel (ich nehme rote)
- 10 g Basilikum/ Thymian
- 1 rote Chilischote (o. Pulver)
- 75 g Pflücksalat (alternativ alle Blattsalate)
- 1 EL Balsamico- Creme
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL Honig
- Olivenöl, Öl, Essig, Wasser , Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln in 2cm große Würfel schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 3cm große Stücke schneiden. Zucchini längs halbieren, Enden abschneiden und in 1cm dicke Halbmonde schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen, Zwiebel in fingerdicke Spalten teilen.
- 2) Das gesamte Gemüse mit 1EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen, Knoblauch dazupressen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, 20-25min backen, bis es leicht gebräunt ist.
- 3) Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, ggf. Chilischote entkernen und fein hacken. In einer großen Schüssel Senf, gehackten Thymian, 1TL Chili, 2EL Olivenöl, 1EL Honig und 2EL Wasser miteinander zu einem glatten Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Mozzarella abgießen und in mundgerechte Stücken zupfen. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden.
- 5) In einer 2.großen Schüssel 1EL der Marinade mit den Basilikumstreifen, 1EL Essig, 1EL Olivenöl und 1EL Wasser zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blattsalat zugeben und vorsichtig vermengen.
- 6) Gebackenes Gemüse in die Schüssel zur Marinade geben und schwenken, dann neben dem Salat auf Tellern verteilen, mit Mozzarella toppen und mit Balsamico- Creme garnieren.

*Guten
Appetit*